



“PROCESOS DE FRUTAS VERDURAS Y CEREALES”

GUÍA DE ESTUDIO – ETS - 2020/2

Unidad I

- 1.- Definición de fruto.
- 2.- Definición de fruta.
- 3.- Clasificación de las frutas por su tasa de respiración.
- 4.- Clasificación de las hortalizas (raíz, tallo, hoja, flor y fruto).
- 5.- Tipos de madurez (fisiológica, comercial y de consumo).
- 6.- Cambios bioquímicos que ocurren durante la maduración de los frutos.
- 7.- Operaciones preliminares.
- 8.- Métodos de limpieza para frutas y hortalizas.
- 9.- Métodos de limpieza para cereales.

Unidad II

- 1.- Métodos físicos y químicos de conservación de frutas, verduras y cereales. Fundamento, aspectos técnicos, ventajas y desventajas.
- 2.- Deshidratación
 - Tipos de deshidratadores (secadores)
 - Efectos de la deshidratación
- 3.- Refrigeración
4. Congelación
 - Tipos de congeladores
 - Congelación rápida y lenta.
- 5.- Adición de sacarosa
 - Clasificación de almíbares
 - Mermeladas
 - Defecto de las mermeladas
- 6.- Adición de salmuera
- 7.- Adición de ácido acético

Unidad III

- 1.- Proceso de panificación
 - Composición de la semilla de trigo
 - Etapas de la panificación
- 2.- Proceso de nixtamalización
 - Etapas.